

**STUDIA STACJONARNE I STOPNIA - WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOCICI Rok akadem. 2018/2019**

**ROZKŁAD ZAJĘĆ obowiązujący w semestrze V zimowym ROK III specjalność: Żywność Człowieka**

| Godzina od-do | PONIEDZIAŁEK     | WTOREK       | ŚRODA   | CZWARTEK   | PIĄTEK                  | OBJAŚNIENIA  |  |
|---------------|------------------|--------------|---|--|-------------------------|--|--|
| 7 - 8         |                  |              |   |  |                         | <p><b>FCz – Fizjologia człowieka</b><br/>– ćwiczenia sala 1.101 Katedry Żywności Człowieka ul. Balicka 122, (gr. 4 od 8:40 do 10:10)</p> <p><b>Elektyw III - Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka</b><br/>– ćwiczenia (każda grupa po 5 tyg.), sala 0.105 Katedry Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych ul. Balicka 122, ćwiczenia naprzemiennie, zaczynają grupy 1, 3</p> <p><b>Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych</b><br/>– ćwiczenia (każda grupa po 5 tyg.) sala 1.137 Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej ul. Balicka 122, ćwiczenia naprzemiennie, zaczynają grupy 1, 3</p> <p><b>Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta</b><br/>– ćwiczenia sala 1.82 Katedry Technologii Gastronomicznej i Konsumpcji ul. Balicka 122 (od X przez 12 tyg.)</p> <p><b>Elektyw 5: Podstawy dietyki - PD</b> – ćwiczenia sala 1.105 Katedry Żywności Człowieka ul. Balicka 122</p> <p><b>Elektyw 3: Higiena żywienia i żywności - HŻiŻ</b><br/>– ćwiczenia sala 0.111, gr. 1,2 i 4 Katedry Technologii Gastronomicznej i Konsumpcji oraz sala 0.91 gr. 3 Katedry Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych ul. Balicka 122<br/>– ćwiczenia od 4 tyg. sem. (gr. 4 od godz. 10:15 do 12:30)</p> <p><b>Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych - ONAŻ</b><br/>– ćwiczenia sala 0.73 Katedry Technologii Węglowodanów ul. Balicka 122, ćwiczenia od 8 tyg. przez 4 tyg.</p> <p><b>ChAI - Chemiczna analiza instrumentalna</b><br/>– ćwiczenia (każda grupa po 5 tyg.) odbywają się w salach własnych Katedry Technologii Gastronomicznej i Konsumpcji ul. Balicka 122, ćwiczenia naprzemiennie, zaczynają grupy 1, 3, (szczegółowy plan ćwiczeń zostanie podany na stronie <a href="http://www.mcm.ar.krakow.pl">www.mcm.ar.krakow.pl</a>)<br/>- wykład od 2 tyg. sem.</p> <p><b>Inż. Proc. - Inżynieria procesowa</b><br/>– ćwiczenia sala 0.116 i sala 0.139 Inżynierii i Aparatury Przemysłu Spożywczego, ul. Balicka 122; (ćwiczenia od 29.10.2018 r.)</p> |  |
| 8 - 9         | E 1:<br>ON<br>AŻ | Inż. Proc. 3 | Opakowania, magazynowanie i transport żywności (od 8 tyg. przez 7 tyg.) sala nr 1 | P<br>D   | E3:<br>H<br>Ż<br>i<br>Ż |  | <b>Fizjologia człowieka sala nr 2</b>  |
| 9 - 10        | 1                | E IX 4       | Elektyw 1: ONAŻ (od X przez 7 tyg.) sala 1 godz. 9:05 do 10:50                    | 1  | FCz 4                   |  |  |
| 10 - 11       |                  | FCz 3        |   |  | E3:<br>H<br>Ż<br>i<br>Ż |  | <b>Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych (od X przez 5 tyg.) sala 1</b> |
| 11 - 12       |                  |              | Elektyw 5: Podstawy dietyki sala 2  |  | P<br>D                  |  |  |
| 12 - 13       | FCz 1            |              |   |  | 3                       |  |  |
| 13 - 14       |                  | E III 3/4    |   | Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta sala nr 1 |                         |  | E3:<br>H<br>Ż<br>i<br>Ż  |
| 14 - 15       | Inż. Proc. 1     | E IX 1       | <b>Elektyw 3: Higiena żywienia i żywności sala nr 2</b>                           |  | 1                       |  | ChAI 3/4   |
| 15 - 16       |                  |              | Inżynieria procesowa sala nr 2  | E III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka (od X przez 8 tyg.) sala 1.35     |                         |  |  |
| 16 - 17       |                  | E V 3/4      |   |  |                         |  |  |
| 17 - 18       |                  | ChAI 1       |   |  |                         |  |  |
| 18 - 19       |                  |              |   |  |                         |  |  |
| 19 - 20       | E V 1/2          |              |   |  |                         |  |  |
| 20 - 21       |                  |              |   |  |                         |  |  |

|

